



Annick et Mathieu Bosson

Avenue de la Gare 10

1630 Bulle

026/ 921 06 06

Entrée froide :

1. Terrine de veau – basilic – pignons - saladin
Fr. 24. –
2. Pressé de foie gras – cerises – pain perdu
Fr. 28. –
3. Gaspacho Andaloux – huile de basilic – mini pain au chorizo
Fr. 18. –

Entrée chaude :

1. Soup de mer – ratatouille – sauce safranée
Fr. 26. –
2. Tatin de tomate – râble de lapin – foie gras – jus au thym citronné
Fr. 28.--

Plat :

1. Filet de bœuf - jus à la truffe d'été
Fr. 44. --
2. Grenadin de veau - jus au pesto
Fr. 46. --
3. Suprême de pintade - jus miel et thym
Fr. 32. -
4. Rôti de porc - sauce parfumée à l'estragon
Fr. 24. -

Accompagnements :

Gratin ou pomme Anna ou pommes rissolées

Légumes de saison

Buffet de fromages :

Fr. 12. --/pers. (5 sortes, pain aux fruits et garnitures)

Buffet de desserts :

Fr. 18. --/6 sortes à choix (en annexe)

Pièce montée :

Fr. 6. --/pers. entremet mousse, tourte ect.

Fr. 7. --/pers. vacherin glacé

Les douceurs : Été

1. Fondant chocolat - passion
2. Fraîcheur citron meringué
3. Marquise aux trois chocolats
4. Pailleté - petit fruits
5. Alliance fraise - citron vert
6. Douceur fraise - vanille - sablé breton
7. Panna Cotta - pêche de vignes
8. Macaron framboise
9. Soupe de fraise - vin rouge - menthe
10. Duo abricot - pistache

Conditions :

À partir de 10 personnes :

Livraison : Fr. 2. --/km.

À partir de 30 personnes : (min. 3 plats)

Livraison gratuite : Gruyère et alentours

Au-delà : Fr. 2. --/km

Le personnel de service : Fr. 35. --/heure (min. 5h)

Le personnel de cuisine : compris dans l'offre

Un acompte est demandé à la confirmation de la commande.